



# WEISSE SCHOKOLADE-KIRSCH-CREME



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À CA. 120 ML

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Zucker

**400 ml** Milch

**500 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

**1 kg** Kirschkompott

Stärke, z.B. Maizena

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene weisse Schokolade unterziehen.
4. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschsaff aufkochen und mit Stärke binden.
5. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Mousse in Gläser dressieren, Kirschen darauf verteilen und nach Belieben dekorieren.